PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

JARDIN INFANTIL EMANUEL

OBJETIVO: Verificar y realizar seguimiento a la higienización del tanque de agua con el fin de garantizar el adecuado almacenamiento del agua que se utiliza en las diferentes etapas de operación de alimentos en las unidades operativas.

1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: Carol Gómez

2.Nombre de la Empresa y fecha actual de higienización	3. Próxima fecha de higienización	4. Nombre del desinfectante usado	5. Ingrediente activo	6. Concentración utilizada	7. Firma Responsable Verificación y Seguimiento
Fumigaciones 7/24. SAS 30-01-2026	30 de julio del 2026	Hipoclorito	Hipoclorito de Sodio	5 ml %	

Certificado de Servicio Nº 8004

LAVADO DE TANQUES
Fecha de ejecución: 30 / 01 / 2026

FUMIGACIONES 7/24 SAS
carrera 80 j 57 h sur 42
11001 BOGOTÁ · Bogotá D.C
www.fumigaciones724sas.com
Concepto sanitario: SQ07C005085
Tel: 69483361
Cel: 3202102803-3134556062

DATOS DEL CLIENTE Y SU SEDE

Razón Social : JARDIN
Sede: FUNDACIÓN MANOS UNIDAS DE COLOMBIA
Dirección: CALLE 23 #106-56
Municipio: 11001 Bogota D.C.
Departamento: Bogotá D.C
Tel.: 3103138026

PRESTA EL SERVICIO

FUMIGACIONES 7/24 SAS
Cra 80 J 57H Sur 42
11001 BOGOTÁ · Bogotá D.C
Concepto sanitario: SQ07C005085

1 TRATAMIENTOS

LAVADO Y DESINFECCION DE TANQUES LAVADO Y DESINFECCION DE TANQUES DE AGUA POTABLE
MÉTODO DE CONTROL: Químico

FECHA Y HORARIO

30/01/26 13:30 - 14:41

PRODUCTOS UTILIZADOS

Nombre comercial	Nº registro	Plazo seguridad	Método aplicación	Observaciones de dosificación	Dosificación %	Consumo	Zonas	Lote
Monitorización/Revisiones								
HIPOCLORITO DE SODIO			Otros		5 ml/	5 ml		

N/A: Esta sigla significa NO APLICA, y se verá reflejada en aquellos campos de productos o servicios que no están catalogados como biocidas o insecticidas y que por tal razón no poseen información de dosificación %, No. Registro, plazo de seguridad, método de aplicación, lote.

INCIDENCIAS:

Se realiza lavado y desinfección de tanque plástico aéreo de 500 lts



NOTA DE NOTIFICACIÓN DE BIOCIDAS

Certificado de Servicio Nº 8004

LAVADO DE TANQUES
Fecha de ejecución: 30 / 01 / 2026

7/24 Bioambiental

FUMIGACIONES 7/24 SAS
carrera 80 j 57 h sur 42
11001 BOGOTÁ · Bogotá D.C
www.fumigaciones724sas.com
Concepto sanitario: SQ07C005085
Tel: 69483361
Cel: 3202102803-3134556062







Recibí del Cliente
Nombre y C.C.: Maria del Pilar Suárez 52329326
30/01/2026 14:41

Nombre y firma del Responsable Técnico
FREDY YOBANNY OLARTE RAMIREZ
C.C.: 80.008.543

Nombre y firma del Técnico Aplicador
JORGE ELIECER GARZON ARANGO
C.C.: 14010392

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS	Código: FOR-PSS-068 Versión: 1 Fecha: Memo Int 33907 – 15/06/2018 Página: 1 de 6

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: JARDIN INFANTIL EMANUEL

MES: ABRIL **AÑO: 2026**

2. Nombre del responsable del diligenciamiento: Carol Gómez Vargas

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del _06_ al _10_							3. Semana Dos del _13_ al _17_							3. Semana Tres del _20_ al _24_							3. Semana Cuatro del _27_ al _30_							3. Semana Cinco del _00_ al _00						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
COCINA																																			
Pisos	1	1	1	1	1			J	J	1	J	1			J	J	J	J	J			J	1	J	J											
Paredes	1	1	1	1	1			J	J	1	1	1			J	J	J	J	J			J	1	J	J											
Techos	1	1	1	1	1			J	J	J	J	J			J	J	J	J	J			J	1	J	J											
Ventanas-anjeo	1	1	1	1	1			J	J	1	J	J			J	1	J	J	J			J	1	J	J											
Puertas	1	1	1	1	1			J	J	J	J	J			1	1	1	1	1			1	1	J	1											
Mesones	1	1	1	1	1			J	J	J	1	J			1	1	1	1	1			1	1	J	1											
Canecas	1	1	1	1	1			J	J	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	J	J											
Neveras	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	J	J											
Estufa	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	J	1											
Lavaplatos	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	J	1											
Congelador	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	J	J											
Canastillas	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1											
Licuadora	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1											
Menaje	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1											
Utensilios	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1											
Frutas y verduras	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1											

Powered by CamScanner

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del _06_ al _10_							3. Semana Dos del _13_ al _17_							3. Semana Tres del _20_ al _24_							3. Semana Cuatro del _27_ al _30_							3. Semana Cinco del _00_ al _00_						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
Abarrotes	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1										
Huevos	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1										
Bolsas de leche	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1										
Empaques de lácteos	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1										
Estanterías	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1										
Incluir otros de ser necesario																																		
COMEDOR																																		
Pisos comedores	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1										
Paredes	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1										
Techos	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1										
Ventanas-anjeo	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1										
Incluir otros de ser necesario																																		
BAÑOS																																		
Sanitario	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1										
Orinales	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1										
Lavamanos	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1										
Espejo	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1										
Pisos	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1										
Paredes	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1										
Techos	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1										

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS	Código: FOR-PSS-068 Versión: 1 Fecha: Memo Int 33907 – 15/06/2018 Página: 3 de 6

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del _06_ al _10_							3. Semana Dos del _13_ al _17_							3. Semana Tres del _20_ al _24_							3. Semana Cuatro del _27_ al _30_							3. Semana Cinco del _00_ al _00_						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
Ventanas	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1										
Puertas	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1										
Papeleras	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1										
Área lava-colas	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1										
Incluir otros de ser necesario																																		
CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS																																		
Canecas	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1										
Pisos	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1										
Paredes	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1										
Techos	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1										
Puerta	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1										
Incluir otros de ser necesario																																		
OTROS ELEMENTOS																																		
Colchonetas	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1										
Juguetes	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1										
Ambiente	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1										
Puntos ecológicos	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1										
Elementos de aseo	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1										
Incluir otros de ser necesario																																		

Powered by CamScanner

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	del _06_ al _10_							del _13_ al _17_							del _20_ al _24_							del _27_ al _30_							del _00_ al _00_						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
Incluir otros de ser necesario																																		

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 10

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: _JARDIN INFANTIL CONFINANCIADO EMANUEL_____
MES: _____ABRIL AÑO: _____2026__

2. Nombre del responsable del Seguimiento: PILAR 2. Cargo: AUXILIAR ADMINISTRATIVA

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: ASOLIQUIDOS

3. Lote:

3. Fecha de vencimiento: **3. Concentración:**

1. Semana: 06 ABRIL10 ABRIL_____

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	25L	25ML	20L	20ML	30L	30ML	25L	25ML	35L	35ML				
Bolsas de leche, empaques lácteos	15L	15ML	25L	25ML	15L	15ML	30L	30ML	10L	10ML				
Bolsas de pulpa de frutas	10L	30ML	20L	120ML	15L	90ML	10L	30ML	15L	90 ML				
Empaque de embutidos	50L	300 0ML	15L	90ML	15L	90ML	30L	180ML	50L	300ML				
Enlatados	15L	45ML	15L	45ML	15L	45ML	15L	45 ML	20L	60 ML				
Equipos y utensilios	10L	10ML	15L	15ML	20L	20ML	15L	15ML	10L	10ML				

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 2 de 10

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Superficies	8L	32ML	5L	2ML	5L	2ML	5L	2ML	40L	160ML				
Baños	15L	120ML	10L	80ML	12L	96ML	12L	96ML	20L	160ML				
Ambiente	5L	15ML	3L	9ML	3L	9ML	3L	9ML	5L	15ML				
Área lava colas	3L	18ML	2L	2ML	6L	3ML	6L	3ML	6L	36ML				
Material Didáctico	6L	36ML	6L	36ML	5L	30ML	5L	30ML	6L	36ML				
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

NOMBRE Y C.C.	FIRMA	AUX ADMINISTATIVO CARGO

Powered by CamScanner

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: _____ JARDIN INFANTIL COFINANCIADO EMANUEL _____
MES: ABRIL AÑO: 2026

2. Nombre del responsable del Seguimiento:CAROL GOMEZ 2. Cargo: AUXILIAR ADMINISTRATIVO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: ASOLIQUIDOS

3. Lote: 236609

2. 3. Fecha de vencimiento: 03-2026 3. Concentración: 5.25%

3. 4. Semana: 13 AL 17

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	10L	10ML	16L	16ML	13L	13 ML	25L	25ML	35L	35ML				
Bolsas de leche, empaques lácteos	16L	16ML	16L	16ML	15L	15ML	30L	30ML	10L	10ML				
Equipos y utensilios	65L	195ML	75L	225ML	60L	180 ML	10L	30ML	15L	90 ML				
Paredes, techos y pisos	2L	12 ML	2L	12 ML	2L	12 ML	30L	180ML	50L	300ML				
Puertas y ventanas	15L	45 ML	15L	45 ML	15L	45 ML	15L	45 ML	20L	60 ML				

Powered by CamScanner

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Superficies	8L	32ML	7L	28ML	5L	2ML	5L	2ML	40L	160ML				
Baños, área lava colas, implementos de aseo	13L	104ML	10L	80ML	18L	144ML	13L	104ML	26L	208ML				
Ambiente	3L	9ML	5L	15ML	4L	12ML	2L	6ML	8L	24ML				
Puntos ecológicos	3L	18ML	2L	2ML	4L	24ML	2L	18ML	20L	120ML				
Paredes, techos y pisos	6L	36ML	3L	18ML	5L	30ML	4L	24ML	8L	48ML				
Puertas y ventanas	3L	9ML	5L	15ML	10L	30ML	10L	30ML	3L	9ML				
Material Didáctico	20L	60ML	25L	75ML	15L	45ML	10L	30ML	27L	81ML				

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

MARIA DEL PILAR SUAREZ P
NOMBRE Y C.C. 52329326

FIRMA

CARGO RESPONSABLE UO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 5 de 11

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: _____ JARDIN INFANTIL COFINANCIADO EMANUEL _____
MES: ABRIL AÑO: 2026

2. Nombre del responsable del Seguimiento:CAROL G — 2. Cargo: RESPONSABLE DE U.O

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO — 3. Marca: ASOLIQUIDOS

3. Lote: 236609

4. **3. Fecha de vencimiento: 02-2026** — **3. Concentración: 5.25%**

5. **4. Semana: 20 AL 24**

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	25L	25mL	20L	20mL	25L	25mL	25L	25mL	35L	35mL				
Bolsas de leche, empaques lácteos	30L	30mL	25L	25mL	15L	15mL	30L	30mL	10L	10mL				
Equipos y utensilios	30L	30mL	20L	20mL	15L	90mL	10L	30mL	15L	90mL				
Paredes, techos y pisos	50L	300mL	15L	90mL	15L	90mL	30L	180mL	50L	300mL				
Puertas y ventanas	15L	45mL	15L	45mL	15L	90mL	15L	45mL	20L	60mL				

Powered by CamScanner

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Superficies	8L	32ML	7L	28ML	5L	2ML	5L	2ML	40	160mL				
Baños, área lava colas, implementos de aseo	13L	104mL	10L	80mL	18L	144mL	13L	104mL	26L	208mL				
Ambiente	3L	9mL	5L	15mL	4L	12mL	2L	6mL	8L	24mL				
Puntos ecológicos	3L	18mL	2L	2mL	4L	24mL	8L	18mL	20L	120mL				
Paredes, techos y pisos	6L	36mL	3L	18mL	5L	30mL	4L	24mL	8L	48mL				
Puertas y ventanas	3L	9mL	5L	15mL	10L	30mL	10L	30mL	3L	9mL				
Material Didáctico	20L	60mL	25L	75mL	15L	45mL	10L	30mL	27L	81mL				

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

MARIA DEL PILAR SUÁREZ
NOMBRE Y C.C. 52329326

FIRMA

RESPONSABLE U.O
CARGO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 7 de 10

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: JARDIN INFANTIL COFINANCIADO EMANUEL
MES: ABRIL AÑO: 2026

2. Nombre del responsable del Seguimiento: MARIA DEL PILAR SUAREZ PALACIOS 2. Cargo: RESPONSABLE DE U.O

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: ASOLIQUIDOS

3. Lote: 236609

6. 3. Fecha de vencimiento: ABRIL-2026 3. Concentración: 5.25%

7. 4. Semana: 27-al 30

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	25L	25mL	20L	20ML	25L	25mL	35L	35mL						
Bolsas de leche, empaques lácteos	30L	30mL	25L	25mL	15L	15mL	30L	30mL						
Equipos y utensilios	10L	30mL	20L	120mL	15L	90mL	10L	30mL						
Paredes, techos y pisos	50L	300mL	15L	90mL.	15L	90mL	30L	180mL						

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

Código: FOR-PSS-065
Versión: 0
Fecha: Memo Int. 38379 – 18/07/2017

Puertas y ventanas	15L	45mL	15L	45mL	15L	45mL	15L	45 mL						

	L		M		M		J		V		S		D	
5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Superficies	13L	32mL	7L	28mL	5L	2 mL	5L	2mL						
Baños, área lava colas, implementos de aseo	13L	104mL	10L	80mL	18L	144mL	13L.	104mL						
Ambiente	3L	9mL	5L	15mL	4L	12mL	2L	6mL						
Puntos ecológicos	3L	18mL	2L	24L	4L	24mL	2L	18mL						
Paredes, techos y pisos	6L	36mL	3L	18mL	5L	30mL	4L	24mL.						
Puertas y ventanas	3L	9mL	5L	15mL	10L	30mL	10L	30mL						
Material Didáctico	20L	60mL	25L	75mL	15L	45mL	10L	30ML						

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

MARIA DEL PILAR SUÁREZ P
NOMBRE Y C.C. 52329326

FIRMA

RESPONSABLE U.O
CARGO

Powered by CamScanner

Puertas y ventanas															
	L		M		M		J		V		S		D		
5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	
Superficies	8L	32mL	7L	28mL	5L	2mL	5L	2mL	40L	160mL					
Baños, área lava colas, implementos de aseo	13L	104mL	10L	80mL	18L	144mL	13L	6mL	28L	208mL					
Ambiente	3L	9mL	5L	15mL	4L	12mL	2L	18mL	8L	24mL					
Puntos ecológicos	3L	18mL	2L	2mL	4L	24mL	2L	24mL	20L	120mL					
Paredes, techos y pisos	6L	36mL	3L	18mL	5L	30mL	4L	30mL	8L	48mL					
Puertas y ventanas	3L	9mL	5L	15mL	10L	30mL	10L	30mL	3L	9mL					
Material Didáctico	20L	60mL	25L	75mL	15L	45mL	10L	30mL	27L	81mL					

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

MARIA DEL PILAR SUÁREZ P
NOMBRE Y C.C. 52329326

FIRMA

RESPONSABLE U.O
CARGO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÒN DE LA PRESENCIA DE PLAGAS	**Código:** FOR-PSS-066 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 4

1. UNIDAD OPERATIVA: **JARDIN INFANTIL EMANUEL**			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **CAROL JANNETH GOMEZ VARGAS**			3. FECHA:**06/04/2026**
4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. PLAGA	6. OBSERVACIONES GENERALES
4.A	**ÁREA COCINA**		
Revise las siguientes áreas de la cocina en busca de evidencia de plagas.		**N.P.**	
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N.P.**	
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	**N.P.**	
A.3	Debajo de la estufa.	**N.P.**	
A.4	En las bandejas de la estufa.	**N.P.**	
A.5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes	**N.P.**	
A.6	Debajo de la estantería	**N.P.**	
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	**N.P.**	
A.8	Dentro y alrededor de la caneca.	**N.P.**	
A.9	Debajo del lavaplatos	**N.P.**	
A.10	En el techo falso de la cocina	**N.P.**	
4.B	**ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS**		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N.P.**	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**N.P.**	
B.3	Debajo de las estibas	**N.P.**	
B.4	Dentro de las canastillas	**N.P.**	
4.C	**CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS**		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N.P.**	
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	**N.P.**	
4.D	**SALONES Y OFICINAS**		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N.P.**	
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes	**N.P.**	
4.E	**BAÑOS**		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N.P.**	
E.2	Cisterna e inodoro	**N.P.**	
4.F	**CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO**		
F.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N.P.**	
F.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**N.P.**	
F.3	Dentro y alrededor de las cajas	**N.P.**	
F.4	Alrededor de las colchonetas	**N.P.**	
4.G	**LAVANDERÍA**		
G.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N.P.**	
G.2	Debajo y alrededor de la lavadora	**N.P.**	

Powered by CamScanner

1. UNIDAD OPERATIVA: **JARDIN INFANTIL EMANUEL**			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **CAROL GOMEZ**			3. FECHA-MES: **6/04/2026**
4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. ELEMENTOS	6. ACCIÓN CORRECTIVA
4.A	**ÁREA COCINA**		
A.1	Revise que en la cocina no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P.**	
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P.**	
4.B	**ÁREA DE BODEGA**		
B.1	Revise que en la bodega no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P.**	
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P.**	
4.C	**CUARTO DE BASURAS**		
C.1	Revise que en el cuarto de basuras no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P.**	
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P.**	
4.D	**SALONES Y OFICINAS**		
D.1	Revise que en los salones y oficinas no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P.**	
D.2	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P.**	
4.E	**BAÑOS**		
E.1	Revise que en los baños no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P.**	
E.2	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P.**	
4.F	**CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO**		
F.1	Revise que en el cuarto de material didáctico no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P.**	
F.2	Revise que en el cuarto de material didáctico no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P.**	

JARDIN INFANTIL EMANUEL			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **Carol Gómez**			2.FECHA: **6/04/2026**
3.ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		4. CALIFICACIÓN	5. ACTIVIDAD POR IMPLEMENTAR
3.A	AREA DE COCINA		
A.1	**Aberturas entre puertas y piso (exteriores)**	**1**	
A.2	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**	**1**	
A.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina**	**1**	
A.4	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
A.5	**Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.**	**1**	
A.6	**Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
A.7	**Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.**	**1**	
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.**	**1**	
B.2	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
B.3	**Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.**	**1**	
B.4	**Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
3.C	OTRAS AREAS		
C.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
C.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	
C.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	
3.D	Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:		
La calificación de la verificación es:1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE			

Para diligenciar correctamente el Formato: VERIFICACIÓN DE HERMETICIDAD se debe tener en cuenta:
El formato permite verificar la hermeticidad de todas las áreas y espacios de la unidad operativa, mediante una verificación Mensual que prevenga y proteja las instalaciones del ingreso o aparición de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando una acciones correctivas que impidan el ingreso de plagas, mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.
En la parte superior del formato, en la casilla No. 1 se debe diligenciar el nombre de la persona responsable que realiza la verificación de hermeticidad.
En la casilla No. 2 se debe diligenciar la fecha en que se realiza la verificación de hermeticidad.
En las casillas de la columna No. 3 Se debe verificar la hermeticidad de todas las áreas, los espacios y aspectos de la unidad operativa. En esta columna se deben listar todas las áreas de la unidad operativa con el fin de aplicar el formato sin que quede ningún espacio por verificar la hermeticidad y así poder plantear una acción correctiva donde se requiera. El orden del listado de áreas se efectúa desde el 3.A en adelante con sus respectivos aspectos a considerar.
En las casillas No 4, corresponde a la calificación dada al aspecto, o área verificada para la hermeticidad de la siguiente manera: 1 = ACEPTABLE Y 2 = NO ACEPTABLE Y su valor se indicará en cada fila.
En la casilla número 5, que corresponde al título: ACTIVIDAD POR IMPLEMENTAR, se debe indicar las acciones o actividades que se encuentran con posibles fallas o inconvenientes y que presentan una calificación de 2= NO ACEPTABLE.
En la casilla número 6, OBSERVACIONES, se listan las observaciones, fallas o inconvenientes presentados, en especial las calificaciones dadas con número 2, las cuales tendrán que verificarse y controlarse.
En la casilla 7 se indican cada una de las ACCIONES CORRECTIVAS que se deben implementar para corregir posibles fallas, a lo cual debe mencionarse un tiempo determinado para su realización.
En la casilla 8 se describe el nombre del o los responsables de la acción correctiva.

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS	
FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS	
1. FECHA	**09 de Enero del 2025**
2. UNIDAD OPERATIVA:	**JARDIN INFANTIL EMANUEL**
3. ÁREA	**TODAS LAS ÁREAS**
4. PLAGUICIDA APLICADO	**INSECTICIDA LIZARD**
5. RODENTICIDA APLICADO	**-**
6. INGREDIENTE ACTIVO	**DELTAMETRINA**
7. DOSIFICACIÓN	**5ML/LITRO**
8. PLAGA A ERRADICAR	**VOLADORES**
9. EMPRESA QUE EJECUTÓ EL PROCESO	**RENTOKIL INITIAL**
10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL.	**MARIA DEL PILAR SUAREZ PALACIOS**
11. OBSERVACIONES GENERALES: Se encuentra en proceso de asignación de cita por parte del asociado, donde se han adelantado acciones para dar cumplimiento	

Para diligenciar correctamente el FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS, tenga en cuenta las siguientes instrucciones:
El formato permite verificar las labores del control químico que se realizan en la Unidad Operativa.
En la parte superior del formato, en la casilla No. 1 se debe diligenciar la fecha en la que se realiza la intervención por parte de la firma contratada para el control químico.
En la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre de la Unidad operativa.
En la casilla No. 3 se debe diligenciar áreas que son objeto de la intervención de control químico.
En la casilla No. 4 se debe realizar una descripción del plaguicida utilizado.
En la casilla No. 5 se debe realizar una descripción del rodenticida utilizado.
En la casilla No. 6 se debe realizar una descripción del ingrediente activo utilizado.
En la casilla número 7, se describe la dosificación implementada.
En la casilla 8 se indica la plaga erradicada.
En la casilla No. 9, se registra el nombre de la empresa que ejecutó la actividad y/o la intervención.
En la casilla No. 10, se registra el nombre de las personas responsables de la Unidad Operativa que estuvieron atendiendo la implementación del control.
En la casilla número 11 se realizan todas las observaciones que sean requeridas. En caso dado que la unidad operativa no necesite realizar el control químico se debe diligenciar el No Aplica en siglas N.A. en cada casilla.
La información o reporte entregado reposa en la oficina de coordinación de la Unidad Operativa, en archivo destinado para tal fin.

	Elaboró	Revisó	Aprobó
Nombre	Neyla Patricia Pulido Vergara Olga Lucía Gómez Corredor Claudia Rodríguez Camilo Ernesto Rodríguez Valencia Francy Pinilla Amanda León	María Adela Mena Bejarano Sandra Esperanza Ávila Pérez Gladys Bojacá B. Maritza del Carmen Mosquera Palacios	Maritza del Carmen Mosquera Palacios
Cargo/ Rol	Equipo Técnico Subdirección para la Gestión Integral Local - Proyecto 1098 “Bogotá te nutre” Apoyo a la Supervisión – Subdirección para la Gestión Integral Local	Gestora SIG - Subdirección para la Gestión Integral Local Gestora SIG del Proceso de Prestación de Servicios Sociales Coordinador Proyecto 1098 “Bogotá Te Nutre” Subdirectora para la Gestión Integral Local (E)	Directora Territorial